

PRECIO { España 0'50 pts. trimestre  
Extranjero 1 .. id.  
Número suelto 0'05 pta.

# EL ANUNCIADOR

Se suscribe en todas las cajas rurales de Mallorca.



Revista semanal del Sindicato Agrícola y Caja Rural de Manacor

## SECCION AGRÍCOLA

### EL SOLEAMIENTO DE LOS VINOS

La luz y el calor directos del sol ejercen una influencia muy notable sobre los vinos: sobre el color, sobre los elementos volátiles y sobre el sabor.

A este propósito hicimos en 1895 un experimento, que todos pueden repetir fácilmente, para convencerse de las modificaciones que el sol produce en el vino.

De una partida de botellas del mismo vino y del mismo año, hicimos tres partes: una de ellas la expusimos á la plena luz solar en la azotea de un tercer piso; la otra la dejamos en la azotea junto á la primera, pero bien tapadas las botellas con un paño negro, y la otra tercera parte la bajamos á la bodega. Así podíamos estudiar, además de la influencia del soleamiento en general, lo que era debido á la viva luz solar y lo que se debía al calor sin luz.

Y el calor en la azotea no escaseó por cierto: las botellas estuvieron expuestas desde el 1.º al 12 de Julio; y en aquellos días, á la hora en que se llegaba la temperatura máxima (al rededor de las tres de la tarde), el calor anduvo de los 42º á los 50º c. con una temperatura media de 45º.

Llevadas después las botellas á la bodega, no se tocaron hasta pasado un año. Y el ensayo confirmó plenamente:

1.º Que el vino soleado á luz directa en botellas de vidrio verde, ganó muchísimo en su conjunto, tanto que parecía dos años más añejo que el que había estado en la bodega. Su color había cambiado bastante y se había enranciado, ofreciendo el aspecto de los vinos viejos; el *bouquet* ofrecía algo característico y agradable.

2.º Que el vino expuesto solamente al calor del sol, sin luz, también experimentó modificaciones en el color en el sentido arriba indicado, pero en un grado bastante inferior al otro. Por lo demás, también ganó este vino en mucho al que estuvo en la bodega, el cual aparecía joven y con su color ordinario.

Para los que quieran someter el vino al soleamiento, recordaremos las conclusiones que obtuvo

Octavio Octavi, después de cinco años de pruebas repetidas:

1.º A consecuencia de la viva luz solar, el color del vino se modifica profundamente y toma siempre un tinte amarillento, el mismo ó más fuerte aún que el que se nota en los vinos muy añejos.

2.º Cinco ó seis días de exposición al sol en botellas de vidrio verde ó verdusco basta para hacer sentir los efectos de la mejora y enranciado del vino. En el vidrio claro la acción es más pronta y tal vez demasiado rápida. En las botellas con paja la acción es más lenta, y las modificaciones se advierten á los ocho ó nueve días.

3.º En el momento de quitarlo del sol, el vino parece en el ensayo, perjudicado en vez de mejorada; pero trasladando los recipientes, no bruscamente sino gradualmente á sitios frescos, y probandolo al cabo de un par de meses, se notará la mejoría real obtenida. El *bouquet* pasa á ser un vino añejo, y el sabor es más puro. Ciertos aromas exagerados menguan con el soleamiento, en ocasiones desaparecen por completo.

4.º En las botellas, precisa dejar un espacio de tres á cuatro centímetros entre la superficie del vino y el tapón para evitar las roturas, sobre todo tratándose de vinos muy jóvenes.

Las botellas y aun las damajuanas no deberán pasarse de un modo brusco á los ardores del sol, sino ir las cambiando por grados del sitio fresco en que estaban á la terraza ó azotea, en donde se exponen al sol.

Para los vinos bastos, ásperos y duros, que tardan en enranciarse, pero que tienen mucho cuerpo, el influjo del sol es indudablemente favorable á su afinación y acelera los fenómenos del enranciado.

En lo que se refiere á ciertas enfermedades de los vinos, hay mucho que estudiar y que probar en el soleamiento, pudiéndose asegurar, sin embargo, que en muchos casos se obtienen resultados beneficiosos.

Los vinos llamados rancios no se obtienen más que con vinos fuertemente colorados. En efecto: las materias colorantes rosa van acompañadas de sustancias colorantes rosa, violeta y amarillo; estas últimas existen naturalmente en mayor escala en los vinos cargados de color. Así como estas resisten más tiempo á la oxidación, acaban por quedar

casi solas, y entonces es cuando el vino adquiere aquel tinte amarillo, *plumón de canario*, característico de los rancios viejos.

He aquí como se prepara en Reus y Tarragona el vino rancio del típico Oporto, empleando para ello los mejores vinos del Priorato.

El vino se coloca en garrafrones de vidrio especial, achatados, blancos y con una capacidad de unos cuatro litros.

Se llenan hasta la mitad, y luego se colocan uno próximo á otro sobre una capa de arena y bien expuestos á los rayos solares. El tapón de corcho que cierra el garrafón, con la cabeza saliente, tiene un agujerito casi capilar para dar entrada al aire. De este modo la acción de la luz y del calor se une á la poderosa de la oxidación.

El soleamiento dura algunos días, de diez á quince, y una vez formado cierto depósito, se filtra y se expone de nuevo al sol en las mismas condiciones. La experiencia ha demostrado que tres insolaciones seguidas de filtración son preferibles á un solo soleamiento prolongado.

En los puntos en que la temperatura en el verano es muy elevada, como ocurre en Reus, el verano se presta menos que la primavera y el otoño para estas operaciones. El vino, con una temperatura demasiado elevada, adquiere un sabor á cocido nada agradable. Esta observación es muy importante para los que, teniendo vinos á propósito, quieran probar estas preparaciones especiales.

El trasvase del vino soleado debe hacerse por la mañana, de las cuatro á las cinco, cuando el líquido tiene el fresco natural de la noche.

El vino así tratado parece que tiene por lo menos diez años; presenta un color amarillento, es muy espeso y tiene un sabor fino y pastoso á un tiempo mismo.

### Sección Instructiva

Un hombre de talento se hallaba cierto día cenando con algunos pretendidos filósofos que hablaban de Dios y negaban su existencia. Nuestro hombre callaba; pero el reloj dió la hora en el momento que se le preguntaba su parecer. Por toda contestación se contentó con señalar el reloj con el dedo, recitando al propio tiempo estos versos, llenos de firmeza y buen sentido:

«Por mi parte, señores, considero  
Que, cuanto más mi razón lo examina,  
Menos puede admitir la tal doctrina  
De que exista reloj sin relojero».

No la olviden nuestros lectores, y ofrezcanla, si algún patriarca se les presenta, añadiendo que el tal hombre, era el mismo Voltaire.

\*\*\*

Aún no hace muchos años el serrín era considerado como un desperdicio sin valor alguno. En las fábricas de aserrar se regalaba de muy buena gana, porque si no, había que pagar carros para que lo tirasen en los vertederos. Pero hoy es otra cosa; lejos de considerarlo como un desperdicio, el serrín se vende á buen precio, porque tiene una porción de aplicaciones industriales. Por ejemplo: del serrín puede extraerse azúcar, y de este azúcar alcohol, aunque todavía no pasa de ser un experimento de laboratorio. En un banquete celebrado recientemente en Inglaterra, y al cual asistieron químicos de todas partes del mundo, se sirvió coñac destilado del serrín. Su gusto y aroma eran tan exquisitos, que ninguno de los comensales sospechó que lo que bebía no era producto de la vid, hasta que al finalizar la comida se declaró la procedencia del licor.

El serrín constituye la base de más de veinte especies de explosivos diferentes. Las pólvoras denominadas «blanca» y «amarilla» no son más que serrín saturado de ciertos ácidos.

Del serrín puede extraerse gas para el alumbrado lo mismo que se extrae del carbón de piedra.

En las regiones madereras del Canadá, donde el serrín es abundante y barato, hay muchos pueblos que se alumbran con gas de serrín. El sistema de producción es igual que el del gas de hulla.

El serrín se cuece en retortas, y da de veinte mil pies cúbicos de gas por tonelada.

Con serrín amasado con otros componentes, entre los que figura la sal, se hacen unas tortas que sirven de forraje para el ganado, y con serrín hacen una especie de pan los aldeanos de ciertas regiones de Rusia y Alemania.

En las obras de construcción se emplea mucho el mortero de serrín. Prácticamente puede construirse una casa entera de serrín, porque hay estuco de serrín, y maderas, molduras, artesonados, etc., de serrín comprimido; y teñidos de modo que imita las maderas más preciosas.

Hay un «mármol» de madera que se emplea para las chimeneas, y que no es sino serrín mezclado con desperdicios de marfil, y teñido con ciertos pigmentos. Los papeles de las paredes, llamados de terciopelo, se hacen aplicando serrín sobre una superficie previamente dibujada con una pasta adherente.

Con serrín se fabrican tintes de todas clases, baratos y permanentes. Una libra de tinte de serrín, por ejemplo, cuesta la mitad que el palo de Campeche, y tiñe cuatro veces más.

El serrín ordinario lo usan los joyeros para limpiar la plata y para pulimentar el oro. En los establecimientos de lavado mecánico se emplea serrín en vez de jabón, porque la fricción con el primero

de estos productos es eficazísima para quitar lo sucio.

Todos los años se reducen á pulpa millares de toneladas de serrín para fabricar papel. Prensandolo en moldes cilindricos se obtienen tapones para las botellas, y con moldes especiales se hacen tejas y ladrillos. Se emplea también, en vez de corcho, para hacer linoleum barato, y para hacer «parquets».

En realidad puede decirse que son infinitos los usos á que puede destinarse esta substancia. Los automovilistas le deben la brillante luz de los faros de sus coches. porque del serrín se saca carburo de calcio, y de éste, por la acción del agua, el gas acetileno.

De «La hormiga de Oro»

## Sección Local

Contentos y entusiasmados han llegado nuestros Congresistas Eucarísticos. Refieren con gusto las grandezas de la manifestación honradora del Santísimo Sacramento, A continuación publicamos la letra del himno que á merecido los honores de ser escogido como oficial para el Congreso y que es original, la letra del Rdo. P. X. Restitudo del Valle y la música del renombrado Maestro Sr. Busca de Sagastizabal.

### HIMNO Á CRISTO JESÚS

#### CORO DE MÚSICOS

Cantemos al Amor de los amores,  
cantaremos al Señor.  
¡Dios está aquí! Venid, adoradores  
adoremos á Cristo Redentor.

#### CORO POPULAR

¡Gloria á Cristo Jesus! Cielos y tierra,  
benedicid al Señor.  
Honor y gloria á Tí, Rey de la alegría;  
Amor por siempre á Tí, Dios del amor!

#### ESTROFAS

¡Oh Luz de nuestras almas!  
¡Oh Rey de las victorias!  
¡Oh vida de la vida  
y Amor de todo amor!  
¡A Tí, Señor, cantamos,  
oh Dios de nuestras glorias.  
Tú nombre bendecemos,  
oh Cristo Redentor!

¿Quién como Tú, Dios nuestro?  
Tú reinas y Tú, imperas:

aquí te siente el alma;  
la fé te adora aquí.  
¡Señor de los ejércitos!  
Bendice tus banderas.  
¡Amor de los que triunfan!  
Condúcelos á Tí

#### CORO

¡Gloria á Cristo Jesus! Cielos y tierra  
benedicid al Señor.  
Honor y gloria á Tí, Rey de la gloria  
Amor por siempre á Tí, Dios del amor.

\*  
\*  
\*

Cuando más se adelanta la recolección de granos más se cercioran los agricultores que la cosecha de este año no será tan abundante como se esperaba. Solo será mediana. A preparar pues bien los terrenos, deben dedicarse los mismos, aprovechando los conocimientos que les dá la práctica con la ilustración que se adquiere dedicando sus ratos libres no en la casa del juego y pasatiempo sino en la sala de lectura de esta caja donde podrán ver y enterarse de los nuevos adelantos.

\*  
\*  
\*

Al paso que van las obras de la monumental Torre-campanario, en el presente año podrán colocarse en ella los campanas y derribada la antigua, aumentará la sorprendente vista de la cúpula.

\*  
\*  
\*

Ha fallecido el honrado propietario y decano de los Basiners de la parroquia, pues lo era de la capilla de la Purísima, L' amo Antoni Salas (á) Monsenyó. Su muerte edificante con la recepción de los Stos. sacramentos y la buena memoria que lega á sus hijos, les servirá de consueño como les deseamos.

R. I. P.

## CULTOS

### IGLESIA PARROQUIAL.

Sábado, 15.—Al anochecer, completas en honor de la Virgen del Carmen y continuación de la novena.

Domingo, 16.—A las 7 comunión general para las Madres cristianas. A las 9 y media Tercia y Misa solemne con exposición del SS. predicando el R. Pbro. D. Pedro Perolló. A las 3 y media Vísperas y Te-Deum, explicación de doctrina y

vestición del escapulario del Carmen. Al anoche-  
cer conclusión de la novena.

*Visitando la capilla del Carmen los que visten  
el Sto. escapulario ganan una indulgencia plenaria y otra asistiendo á la procesión.*

Miércoles, 19.—A las 7 durante una misa ejercicio  
de S. José.

Jueves, 20.—Al anocheecer comenzará la novena  
de la Beata Catalina Thomas, santa mallorquina.

### Sección Comercial

Trigo . . . . .	20'50	pts.	Hectólitro
Orndeal . . . . .	21'00	»	»
Ceabada . . . . .	12'50	»	»
Avena . . . . .	10'25	»	»
Habas . . . . .	18'00	»	»
Judías blancas . . . . .	42'25	»	»
Almendrón . . . . .	245'00	» los 100	Kilos
Algarrobas . . . . .	12'50	»	»
Maíz . . . . .	21'00	»	»
Cerdos . . . . .	1'50	»	Kilo
Corderos . . . . .	0'85	»	»
Gallinas . . . . .	1'82	»	»
Pollos . . . . .	1'00	»	»

Tip. B. Rosselló—Manacor

### ABONOS QUIMICOS

EL SINDICATO AGRICOLA Y CAJA  
RURAL DE MANACOR, SUPLICA A  
SUS SOCIOS AVISEN CUANTO ANTES  
DE LA CANTIDAD DE ABONOS QUI-  
MICOS Y MARCA DE PROGEDENCIA  
QUE QUIEREN SE LES RESERVE.



En la papeleria de  
la Caja Rural, se pue-  
de ver un completo  
muestrario de todo  
lo referente á ador-  
nos de altares y ropa  
para casullas.



### NOTA DE PRECIOS DE ALGUNOS PRODUCTOS DE LA

### Farmacia de A. Bosch Manacor

Agua Colonia extra ❖ Litro 3 pesetas.

Mentolina Dentrífrica ❖ Lo mejor para curar las enfermedades de la boca. ❖ Para instrucciones véase el prospecto. ❖ Frasco grande 1'75 pts. Frasco pequeño 0'90 pts.

Magnesia granulada efervescente ❖ Frasco 0'90 pesetas.

Locción quina para el cabello ❖ Litro 4 pesetas.

Bicarbonato de sosa químicamente puro ❖ Bote grande 0'60 pts., id. pequeño 0'35 pts.

Licor de brea ❖ Frasco 0'60 pesetas.

Pastillas eloro-boro-sódicas al menthol y la cocaína ❖ Curan la ronquera y enfermedades de la boca. ❖ Caja 0'75 pts.

Jarabe vermífugo ❖ Evita las lombrices (gusanos) en los niños ❖ Frasco 1 Ptas.

Kola granulada ❖ Frasco 1'25 Ptas. ❖ Vino iodo tanico fosfatado ❖ Frasco 1'50 Ptas.

SE VENDE una bicicleta nueva y otra usada en muy buen estado. Informes Fran-  
cisco Vadell Plaza de la Iglesia Manacor.